



Menù



I nostri Executive Chef:
Antonio Spasiano — Antonino Maresca

Chef pasticciere:
Antonio Galasso

INFORMAZIONE ALLA CLIENTELA

*inerente la presenza negli alimenti di ingredienti o coadiuvanti tecnologici considerati **allergeni** o dei loro derivati*

"Si avvisa la gentile clientela che negli alimenti e nelle bevande preparati e somministrati in questo esercizio, possono essere contenuti ingredienti o coadiuvanti considerati allergeni."

Nell'ultima pagina di questo menù è possibile consultare l'**elenco degli ingredienti allergenici** utilizzati in questo esercizio.



*"Savoir choisir
c'est un art de l'esprit
et de l'imagination"*



L'Antica Trattoria in un dipinto del pittore sorrentino Vincenzo Stinga

Menù Degustazione Concerto



Anelli di calamari

*dorati con panure agli agrumi,
pesto di basilico e pistacchio,
nero di seppia e pomodorini confit*

Gamberi sabbiati

*croccanti con salsa alle alici,
pomodoro secco marinato,
capperi di salina, olive nere di Gaeta
e straccetti di burrata*

Fiore di zucchine

*con ricotta di fuscella,
brunoise di prosciutto in pastella delicata,
crema di zucchine, zucchine alla scapece
e cacioricotta pugliese*

Tagliolini Antica Trattoria

*con uova di lompo, gamberi rossi,
vellutata di spinaci,
salsa bianca al limone*

Risotto agli asparagi

burrata e polvere di agrumi di Sicilia

Rombo scottato

*con vinaigrette al limone, purea di broccoli,
paté di olive nere, basilico e pomodoro confit*

Dessert

Euro 90 .00

Prezzo per persona, tasse e servizio inclusi, coperto Euro 3,00

Proposta valida solo per tutti i componenti del tavolo. Grazie per la comprensione

Menù à la Carte



Dal Menù à la carte, a scelta, **Euro 65 per persona:**
1 antipasto + 1 primo + 1 secondo + 1 dessert
Proposta valida per singola persona, il menù non può essere condiviso

Antipasti

Fiori di zucchine € 21

con ricotta di fuscella, brunoise di prosciutto in pastella delicata, crema di zucchine, zucchine alla scapece e cacioricotta pugliese

Petto e coscia di quaglia € 23

con pera cotta al vino rosso e cannella, lamelle di Provolone del Monaco, pan brioche e salsa al tartufo nero

Caprese leggermente diversa € 20

con mozzarella di bufala, variazione di pomodori, pesto al basilico e mozzarelline in carrozza

Polpo scottato € 23

su vellutata di patate all'arancia, fagiolini croccanti all'aglio e mentuccia

Gamberi sabbiati € 23

croccanti con salsa alle alici, pomodoro secco marinato, capperi di salina, olive nere di Gaeta e straccetti di burrata

Anelli di calamari € 23

dorati con panure agli agrumi, pesto di basilico e pistacchio, nero di seppia e pomodorini confit

La melanzana € 20

farcita di melanzane a funghetti, purea di melanzane con sentori di aglio e origano, pan grattato e pomodorini confit

Prezzo per persona, tasse e servizio inclusi, coperto **Euro 3,00**

Menù à la Carte



Primi Piatti

Spaghetti "cacio e pepe" € 23

con genovese alla napoletana e quenelle di carote

Pappardelle € 23

con crema di zucchine, dadolata di baccalà e polvere di peperoncino

Paccheri € 24

alla puttanesca di mare, rana pescatrice, briciole di pane tostato alle erbe

Tagliolini Antica Trattoria € 24

uova di lompo, gamberi rossi, vellutata di spinaci, salsa bianca al limone

Ravioli Verdi € 25

*farciti di ricotta, pomodorini del Piennolo
e scaglie di cacio ricotta pugliese*

Risotto agli asparagi € 25

burrata e polvere di agrumi di Sicilia

Secondi Piatti

Involtini di Spigola € 35

*salsa marinara, frutti di mare, calamari,
gamberi rossi e crostini di pane*

Rombo scottato € 35

*con vinaigrette al limone, purea di broccoli,
paté di olive nere, basilico e pomodoro confit*

Medaglioni di filetto di maiale € 33

*alla senape, in manto di pancetta, cremoso di mela annurca,
datteri secchi, salsa al mirtillo, fagiolini e baby crocchette di patate*

Lombatine di agnello € 35

*impanate alle erbe, mostarda e salsa di Provolone del Monaco,
purea di carote, millefoglie di patate alle cipolle*

Filetto di Manzo € 35

*al Primitivo di Manduria, purea di patate al rosmarino,
timballetto di spinaci al pecorino*

Prezzo per persona, tasse e servizio inclusi, coperto Euro 3,00

Menù Sinfonia



Fiore di zucchine

*con ricotta di fuscella, brunoise di prosciutto in pastella delicata,
salsa all'agrodolce e petali di cipolla di Tropea*

o

Anelli di calamari

*dorati con panure agli agrumi,
pesto di basilico e pistacchio,
nero di seppia e pomodorini confit*



Spaghetti "cacio e pepe"

genovese alla napoletana e quenelle di carote

o

Tagliolini Antica Trattoria

*uova di lompo, gamberi rossi, vellutata di spinaci,
salsa bianca al limone*



Medaglioni di filetto di maiale

*alla senape ed erbe, con verza al cumino,
cremoso di mele annurche, crocchette di patate,
datteri secchi e salsa al mirtillo*

o

Involtini di Spigola

*salsa marinara, frutti di mare, calamari,
gamberi rossi e crostini di pane*



Dolce a scelta

Euro 55.00

*Prezzo per persona, tasse e servizio inclusi, coperto Euro 3,00
Proposta valida per singola persona, il menù non può essere condiviso*

Menù per i Piccoli Gourmet



Penne

al sugo e parmigiano

€ 10

Paillard

di filetto di manzo

€ 25

Spaghetti

con polpette alla Napoletana

€ 16

Filetto di pesce

alla griglia

€ 20

Patatine

fritte

€ 5

Menù Vegetariano



Fiore di zucchine

*con ricotta di fuscella in pastella delicata,
crema di zucchine, zucchine alla scapece
e cacioricotta pugliese*

La Melanzana

*farcita di melanzane a funghetti,
purea di melanzane
con sentori di aglio e origano,
pan grattato e pomodorini confit*

Ravioli verdi

*farciti di ricotta, pomodorini del Piennolo
e scaglie di cacio ricotta pugliese*

Dolce a scelta

Euro 49.00

Prezzo per persona, tasse e servizio inclusi, coperto Euro 3,00

Proposta valida per singola persona, il menù non può essere condiviso

Menù Senza Glutine



Polpo scottato

*su vellutata di patate all'arancia,
fagiolini croccanti all'aglio e mentuccia*

Spaghetti

*alle zucchine con Provolone del Monaco
e formaggi locali*

Involtini di Spigola

*salsa marinara, frutti di mare,
calamari e gamberi rossi*

Ricotta e pera

*alla meringa croccante con granella di nocciola,
crema di ricotta di pecora, pere croccanti williams,
caramello liquido e sorbetto alla pera*

Euro 60.00

Prezzo per persona, tasse e servizio inclusi, coperto Euro 3,00

Proposta valida per singola persona, il menù non può essere condiviso

Il Menù delle Dodici

Solo a pranzo (dalle 12,00 alle 18,00) — Non valevole nei giorni festivi



Fiore di zucchine

con ricotta di fuscella, brunoise di prosciutto in pastella delicata,
salsa all'agrodolce e petali di cipolla di Tropea



Pennone alla Genovese

Spaghetti ai frutti di mare

Tagliolini ai pomodorini del Vesuvio, basilico e scaglie di pecorino

Linguine con calamari e salsa al pomodoro

Involtino di spigola mediterranea con pomodorini, origano, capperi e olive

* *Frittura di calamari e gamberi*

Medaglioni di pollo con funghi e patate al rosmarino

Tagliata di manzo al pepe rosa e crocchette di patate

– Tutti i nostri piatti verranno accompagnati con **insalata** –



*Cialda alle due creme di limone di Sorrento,
trionfo di frutta fresca, salsa ai frutti rossi*

* surgelato

1 antipasto, 1 portata principale, 1 dessert – Euro 30,00

Proposta per singola persona (non frazionabile), tasse e servizio inclusi

I nostri Dolci

Euro 12,00



Mousse al cioccolato fondente

caramello salato, ganache alla nocciola, glassa croccante, cioccolato al latte, biscotto soffiato alla nocciola

Panna cotta al cioccolato bianco

gelée al frutto della passione, riso soffiato tostato, sorbetto al frutto della passione

Ricotta e pera

con granella di nocciola, crema di ricotta di pecora, pere croccanti williams, caramello liquido e sorbetto alla pera

Pastiera scomposta

frolla di polenta, semifreddo di pastiera, gelato ai canditi e riduzione di arancia

Cialda

alle due creme di limone Sorrentino, trionfo di frutta, coulis ai frutti rossi

Tiramisù

dell'Antica Trattoria

Sorbetti: limone, frutto della passione, pera

Gelati: vaniglia, cioccolato

